

LES BOISSONS DRINKS

SODAS - SOFTS

Coca-cola - Coca-Cola Zéro (33cl) 7
Schweppes Indian Tonic - Schweppes Agrum - Orangina 7

EAUX - WATER

Evian - Badoit (33cl) 7
Evian - Badoit (75cl) 9

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES

Jus et nectars de fruits Granini (25cl) 6
Orange, pomme, tomate, ananas, pamplemousse, cranberry
Granini fruit juice or nectar
Orange, apple, tomato, pineapple, grapefruit, cranberry

Jus de fruits pressés (25cl) 7
Orange, pamplemousse, citron
Freshly squeezed fruit juice
Orange, grapefruit, lemon

THES, INFUSIONS ET CAFES TEAS, INFUSIONS AND COFFEES

Les cafés / Coffees

Espresso / Espresso 3,50
Décaféine / Decaffeinated 3,50
Double café ou double décaféiné, chocolat chaud, cappuccino /
Double coffee or double decaffeinated, hot chocolate, cappuccino 5,50

Les thés Damman Frères / Damman Frères teas 6

Earl Grey, Darjeeling, Ceylan déthéiné, Vert Yunnan, Vert à la menthe, Lapsang, Souchang, Blanc passion de fleurs, Goût russe

Les infusions Damman Frères / Damman Frères infusions 6

Camomille, Verveine, tilleul, tilleul menthe

LES VINS - WINES

BLANC - WHITE

	15cl	75cl
Chablis AOP, Jean-Marc Brocard	12	51
Côtes de Provence AOP, Domaine Figuière, Cuvée signature Valérie	9	35

ROSE - ROSE

Côteaux d'Aix en Provence AOP, Château La Coste	10	38
Côtes de Provence AOP, Domaine Figuière, Cuvée signature Magali	9	35

ROUGE - RED

Crozes-Hermitage AOP, Domaine Pradelle, "Les Hirondelles"	11	45
Côtes de Provence AOP, Domaine Figuière, Cuvée signature François	10	37

CHAMPAGNE

	13cl	75cl
Pommery Brut	19	97
Pommery Brut Rosé	25	131

LES BIERES - BEERS

Heineken pression 25cl - Draught Heineken 25cl	7
heineken pression 50cl - Draught Heineken 50cl	11
Bière du Comté N°1 La Blonde 33cl	9

LES ALCOOLS - SPIRITS

	4cl
Gin The Botanist	16
Rum Diplomatico	17
Vodka Grey Goose	16
Whisky The Balvenie	17

accompagnement au choix +4€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Excessive alcohol consumption can be dangerous for your health, to drink with moderation



ROOM SERVICE

pullman
HOTELS AND RESORTS

LES ENTREES - STARTERS

Crème de butternut, stracciatella et crumble de courge 20 €
Butternut cream, stracciatella and squash crumble

Œuf fermier mollet, risotto de céleri et champignons, émulsion de vieux Parmesan affiné 21 €
Soft-boiled free-range egg, celery and mushroom risotto, old parmesan emulsion

Saumon fumé mariné à la verveine, clémentine et crème de raifort 23 €
Smoked salmon marinated with verbena, clementine and horseradish cream

Duo de choux, agrumes et soja, vinaigrette miel et sésame 19 €
Duo of cabbage, citrus and soya, honey and sesam vinaigrette

LES PÂTES - PASTA

Penne à la forestière et épinards, crumble de noisettes et pecorino 29 €
Penne with mushroom and spinach, hazelnut and pecorino cheese crumble

Pâtes à la napolitaine, tomate cerise et vieux Parmesan 27 €
Pasta with tomato sauce and aged parmesan

LE CÔTE TERRE - FROM THE LAND

Suprême de volaille fermière en basse température, légumes oubliés et jus corsé au cidre 34 €
Low-temperature farmhouse poultry breast, forgotten vegetables and full-bodied cider jus

Entrecôte de boeuf Normande(300g), sauce béarnaise, pommes frites 46 €
Normandy beef rib eye (300g), béarnaise sauce, French fries

Magret de canard, polenta comme une tatin d'oignons, pleurotes et jus au Porto 36 €
Duck magret, polenta with candied onion, oyster mushrooms and Porto wine jus

LE CÔTE MER - FROM THE SEA

Pavé de bar, mousseline de chou-fleur, sabayon anisé et caviar 37 €
Sea bass steak, cauliflower mousseline, anised sabayon and caviar

Saint-Jacques, risotto, bisque de homard et cresson 43 €
Scallops, risotto, lobster bisque and watercress

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES (Seulement avec un plat ou une entrée)

ADDITIONAL SIDE DISHES (Only with main course or starter)

Frites - French fries 8 €

Riz ananas - Rice with pineapple 8 €

Mousseline de pommes de terre - Potatoes mousseline 8 €

Mousseline de pommes de terre truffée - Truffled potatoes mousseline 10 €

Salade de mesclun - Mesclun salad 8 €

Poêlée de légumes anciens - Stir-fry ol-style vegetables 8 €

LES GRAND CLASSIQUES - THE GREAT CLASSICS

Cheeseburger, sauce Vilette, frites et mesclun 29 €
Beef cheeseburger, Vilette sauce, french fries and mesclun

Tartare de boeuf Charolais à l'italienne, frites et mesclun 30 €
Italian-style Charolais beef tartare, french fries and mesclun

Salade Caesar classique ou au poulet croustillant ou au saumon fumé 25 / 29 / 31 €
Classique Caesar salad or Chicken Caesar salad or Smoked salmon Caesar Salad

Club sandwich au poulet, frites et mesclun 29 €
Chicken club sandwich, french fries and mesclun

Croque-Monsieur au jambon et au Comté, salade verte 21 €
Croque-Monsieur with ham, Comté cheese and green salad

LES DESSERTS ET FROMAGES - DESSERTS AND CHEESES

Assiette de fromages affinés, noix et abricot 17 €
Mature cheese platter, nuts and apricot

Panna cotta exotique 10 €
Exotic panna cotta

Mousse au chocolat noisette 11 €
Hazelnut chocolate mousse

Tarte citron signature 14 €
Signature lemon pie

Salade fruits de saison 13 €
Seasonal fruit salad

Glace Victor & Hugo (pot 165ml) 6 €
Ice cream jab "Victor & Hugo"

PLATEAU TELE- TV DINNER

Club sandwich au poulet, frites et mesclun + Dessert au choix 32 €
Chicken club sandwich, french fries and mesclun + Dessert of your choice

MENU ENFANT - KID'S MENU 18 €

Filet de cabillaus ou steack hâché ou nuggets de poulet / Cod filet or ground beef or chicken nuggets
& Frites ou pâtes ou légumes / & French fries or pasta or vegetables
& Mousse au chocolat / & Chocolate mousse

LES VERRINES "VRAI & BON" - WEKPOT "VRAI & BON"

Navarin de dinde aux légumes printanniers 21 €
Turkey stew with spring vegetables

NSaucisse de Morteau et ses lentilles 21 €
Turkey stew with spring vegetables

